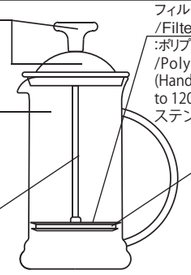
材質のご案内/The guidance of materials



フタ・ツマミ/Lid・Knob
:ポリプロピレン(耐熱温度120℃)
/Polypropylene
(Handles temperatures up to 120℃)

ガラスボール/Glass bowl
:耐熱ガラス(耐熱温度差120℃)
/Heatproof glass
(Heatproof temperature difference 120℃)

シャフト/Shaft
:ステンレス/Stainless steel

フィルターメッシュ部
/Filter mesh parts
:ポリプロピレン(耐熱温度120℃)
/Polypropylene
(Handles temperatures up to 120℃)
ステンレス/Stainless steel

フィルターパッキン
/Filter gasket
:シリコーンゴム
(耐熱温度180℃)
/Silicone rubber
(Heatproof temperatures up to 180℃)

ガラスボール・フタ・ツマミ・シャフト・
フィルターメッシュ部:日本製
フィルターパッキン:ベトナム製
Glass bowl・Lid・Knob・Shaft・Filter mesh parts : MADE IN JAPAN
Filter gasket : MADE IN VIETNAM

・この製品は日本で品質管理し、組立てたものです。
・This product has been quality controlled and assembled in japan.

⚠ フィルターのメッシュ部分を強く押さないでください。破損の原因となります。
⚠ 長期間使用しない場合は、ガラスボールとフィルターパッキン部を離して保管してください。ガラスとパッキンがくっついてしまう場合があります。
⚠ Do not push the mesh on filter strongly. It may cause breakage.
⚠ Please store the filter gasket and glass bowl separately when not in use. The filter gasket may stick to the glass if left attached for long periods of time.

Feature of Cafe Press Slim S -カフェプレス・スリムSの特長-

プレス式コーヒーメーカー「カフェプレスS」はペーパーフィルターでは抽出できないコーヒーオイルを抽出します。新鮮なコーヒーのコーヒーオイルは甘みがあり、香りとコクが味わえます。ペーパーが不要でコーヒーが楽しめるコーヒー器具です。
Café Press S, a type of French coffee maker, extracts coffee oil that a paper filter doesn't, which enables you to enjoy aroma and richness created by the sweetness the oil has. Café Press Slim S ensures authentic coffee taste without paper filter.

フィルター部品の分解ついて/ Disassembly of filter parts

●フィルター部の部品は、図1のようにフィルターメッシュ部、フィルターパッキンからなっています。
●フィルターパッキンは外して洗うことができます。
●フィルターパッキンのふちは、図2のように上向きにしてご使用ください。

●Filter consists of filter mesh parts and filter gasket, as shownin Fig. 1.
●Filter gasket can be removed and wash.
●Use filter mesh with the edge facing up as shown in Fig.2.

図1 Fig.1

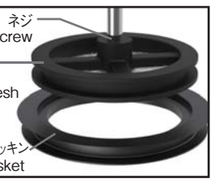
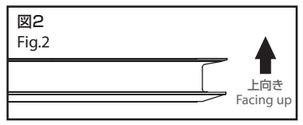


図2 Fig.2



家庭用品品質表示法による表示

品名	耐熱ガラス製器具
使用区分	熱湯用
耐熱温度差	120℃

取扱い上の注意
●調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水をさけまたガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれた所に置かないで下さい。
●洗う時は、研磨材入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないで下さい。
●使用区分以外には使用しないで下さい。

HARIO株式会社
〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3

735228 CPSS-2 説明書 1301

●製品についてのお問い合わせ先

HARIO株式会社
〒103-0006東京都中央区日本橋富沢町9-3
フリーダイヤル:0120-39-8208
http://www.hario.com

HARIO CO., LTD.
9-3 Nihonbashi Tomizawa-Cho,
Chuo-ku,Tokyo 103-0006 Japan
http://www.hario.jp

HARIO

Café Press Slim S

カフェプレス・スリムS

熱湯用
HEATPROOF GLASS
For hot drink

取扱説明書

お買いあげ誠にありがとうございます。正しくご使用していただくためこの取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら大切に保管してください。

Instruction Manual

Thank you very much for your purchase. For directions on how to use the product, please be sure to read the instruction manual. After reading the manual, store it in a safe place.

お取扱い上の注意 / Handling precautions

⚠ ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱いください。
⚠ お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。

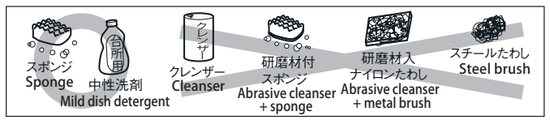
●ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
●ガラス器の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
●持ち運びの際は、取っ手を持ってください。フタやツマミをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。
●フィルターを下げる際はゆっくり押し下げてください。無理に押し下げるとパッキンとガラスのすき間からコーヒー粉が漏れる原因となります。
●コーヒーを注ぐ際は、必ずフタに手を添えて注いでください。
●破損した際のお取扱いは、ケガをしないよう十分ご注意ください。
●廃棄する際は、各自治体の指示に従い分別してください。

⚠ Handle the glassware with the utmost care.
⚠ Do not let children use it. Keep away and out of reach from children.

●Refrain from using cracked, chipped, or highly-scratched glass since it may break unexpectedly.
●Do not use a metal spoon inside the glass bowl. It may cause breakage.
●Never hold the lid or knob to carry the container.
●Please press down slowly when lowering the filter. It will cause the coffee powder from leaking between the glass and push down forcibly and gasket.
●Please make sure to hold the lid with your hand while serving coffee.
●Be careful when handling chipped or broken glass parts.
●Please follow your local regulations for disposal.

お手入れの方法 /Product care

⚠ 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
⚠ やわらかいスポンジでも、下図のようにガラスに傷のつくスポンジやクレンザーは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。
⚠ Use a soft sponge and mild dish detergent for cleaning.
⚠ Do not use sponges with abrasive or metal scouring pads as they may cause damage.Do not use abrasive cleansers.They may damage or scratch the surface of the glassware.



●本製品は、食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
●ガラスの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。
●フィルターメッシュ部を「家庭用漂白剤」に長時間浸け置きしますと金属の耐久性が低下しますので短時間の使用としてください。
●パッキンの素材の特性上、食品のにおいが残る場合があります。早めに洗浄してください。

●This product may be washed in a dish washer. Please follow the instructions of your dishwasher manual.
●Diluted household bleach may be used for cleaning tough stains on glass. Please follow the instructions carefully when using household bleach.
●Do not soak the metal parts in house hold bleach for a long period as this will degrade the durability of the filter parts.
●Please wash the gasket, Otherwise the gasket may be the smell may remain on it due to characteristics of the material.

How to use -ご使用方法-

1. Put the coffee grounds -コーヒー粉を入れる-

ガラス本体にお湯を入れてあたためます。あたたまったらお湯は捨てます。杯数分のコーヒー粉を入れ、コーヒー全体が湿る程度に熱湯を入れ、1分程蒸らします。
※コーヒー粉はティースプーン山盛り4杯(約10g)が1杯分です。
※粉は粗挽きのもの(ザラメ程度)をお使いください。

Preheat glass pot with hot water and remove hot water. Then put necessary amount of coffee (depending on number of persons) in the pot.
※4 heaping teaspoonsful of coffee (about 10 g) for one person.
※Use coarse-milled coffee.

2. Wait about 2 minutes pour the boiling water

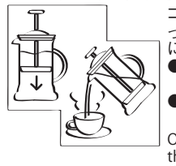
-熱湯を注ぎ2分程待つ-

1分程蒸らしたらガラス本体を傾け、杯数分のお湯を注ぎフタをしてコーヒー粉の対流がおさまるまで待ちます。(約2分)
※熱湯を勢いよく注ぎますとコーヒー粉が舞って、コーヒーが粉っぽくなる原因になります。

After brewing for about 1 minute tilt the glass then gently pour in hot water. Put the lid on and wait for coffee grinds to settle back to the bottom. (About 2 minutes)
※Pouring hot water with too much force splashes grinds around and may cause coffee to taste powdery.

3. Slowly press down the filter, and the process is complete

-ゆっくり下げて、出来上がり-



コーヒー粉の対流がおさまりましたら、フィルターをゆっくりと押し下げ、できあがりです。あたためたカップに注いでお召し上がりください。
●1杯分を約120mlとした場合、2杯分(240ml)のコーヒーができます。
●蒸らし時間が長い程コクと旨みが出てきます。薄めのコーヒーがお好みの方は蒸らす時間を短くしてください。

Once the grinds have settled, slowly press the filter down and the coffee is ready to be served. Serve in a warmed cup.
●Makes 2 servings (240ml) of coffee. One serving being about 120ml.
●The longer the brewing time is the richer the taste will be. For those who enjoy a lighter coffee shorten brewing time.